



CHÂTEAU
LES CARMES
HAUT-BRION

Millésime 2020



Assemblage :
40% Cabernet Franc
34% Cabernet Sauvignon
26% Merlot



Couleur : Rouge
AOC : Pessac-Léognan
Propriétaire : Famille Pichet
Directeur d'Exploitation : Guillaume Pouthier
Consultants : Derenoncourt Consultants

Vignobles

Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
Âge moyen des vignes en 2020 : 42 ans
Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire
Vendanges : 100 % manuelles
Dates de vendanges : du 14 au 26 sept. 2020

Techniques de vinification

Type de cuves : Cuves thermorégulées :
Inox tronconique de 60 hL,
Béton de 50 hL,
Bois de 76 hL
Durée de cuvaision : 35 jours en moyenne
Élevage en fûts : 80 % fûts neufs, 11 % foudres de 18 hL, 9 % en jarres de terre cuite grès
Durée : 24 mois
Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :
Pas de foulage, 50 % grappes entières
Équilibre du vin : 13.5 % / 3,62 pH

Notes de dégustation

The Wine Advocate	Antonio Galloni	Neal Martin	Jeb Dunnuck	James Suckling	The Wine Independent	Jean Marc Quarin	Jacques Perrin
97	100	95	98	98	98	98	98 - 100
Beckustator	The Wine Cellar Insider	Jane Anson	Decanter	Alexandre Ma	Chris Kissack		
100	99	97	100	95 - 97	93		

Cette année là... Le printemps est en dents de scie, il gèle même. Et puis c'est un temps chaud et sec qui poursuit l'histoire de ce millésime. Au-delà des conditions météorologiques, c'est une «joute tanique» qui se poursuit et qui anime l'équipe des Carmes. Cherchant inlassablement et dans les moindres détails à construire ces vins comme des récits, qui roulent et se déroulent, dévoilent une énergie qui se diffuse progressivement, et appelle la suite. Un travail, en fond, de gravure de précision.